

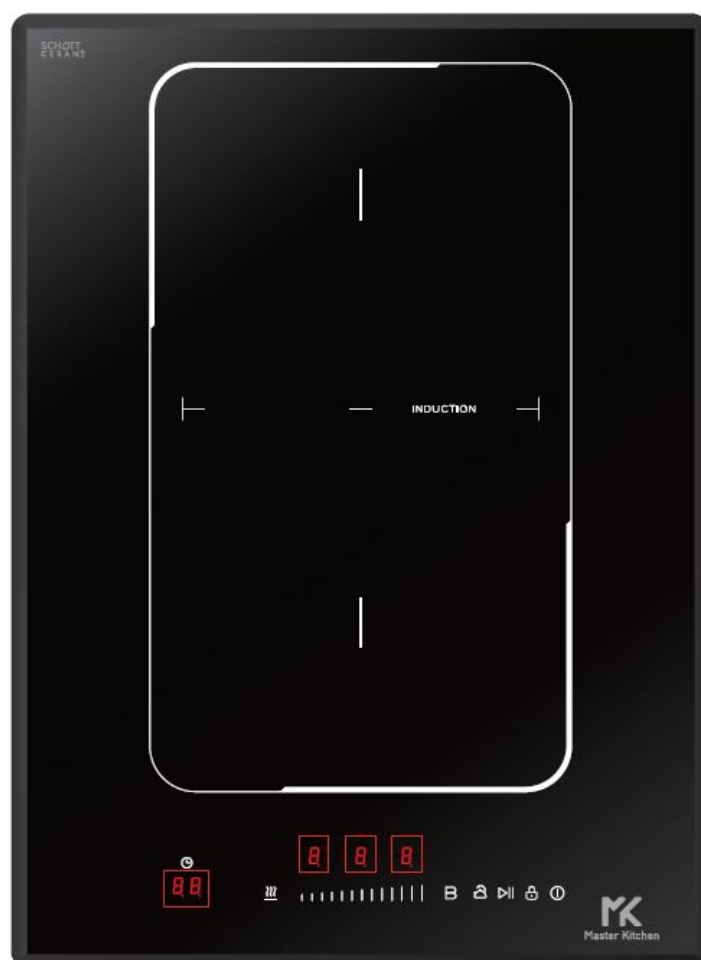
# MK

# Master Kitchen

## Piano di cottura a induzione

Manuale di istruzioni / Manuale di installazione

**MODELLO: MKHI 382-ED 1BR BK**





# Indice

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. Introduzione.....</b>   | <b>6</b>  |
| 1.1 Avvertenze relative alla sicurezza .....                            | 6         |
| 1.2 Installazione.....  | 6         |
| 1.2.1 Pericolo di folgorazione .....                                    | 6         |
| 1.2.2 Pericolo di ferite da taglio .....                                | 6         |
| 1.2.3 Importanti istruzioni concernenti la sicurezza .....              | 6         |
| 1.3 Uso e manutenzione .....  | 7         |
| 1.3.1 Pericolo di folgorazione .....                                    | 7         |
| 1.3.2 Pericoli per la salute .....                                      | 7         |
| 1.3.3 Pericolo dovuto a superfici roventi .....                         | 8         |
| 1.3.4 Pericolo di ferite da taglio .....                                | 8         |
| 1.3.5 Importanti istruzioni concernenti la sicurezza .....              | 8         |
| <b>2. Prodotto a induzione .....</b>                                    | <b>11</b> |
| 2.1 Vista dall'alto.....  | 11        |
| 2.2 Quadro comandi .....  | 12        |
| 2.3 Teoria di funzionamento.....  | 12        |
| 2.4 Prima di utilizzare il suo nuovo piano di cottura in ceramica ..... | 12        |
| 2.5 Specifiche tecniche.....  | 13        |
| <b>3. Uso del prodotto .....</b>  | <b>13</b> |
| 3.1 Comandi sensibili al tatto .....                                    | 13        |
| 3.2 Scelta della giusta batteria da cucina .....                        | 13        |
| 3.3 Diametro del tegame .....   | 14        |
| 3.4 Modalità d'uso .....  | 15        |
| 3.4.1 Inizio cottura .....  | 15        |
| 3.4.2 Fine cottura .....  | 16        |
| 3.4.3 Uso della funzione di riscaldamento rapido Boost.....             | 17        |
| 3.4.4 Mantenimento in caldo .....                                       | 18        |
| 3.4.5 Zona flessibile.....  | 19        |
| 3.4.6 Bloccaggio dei comandi .....                                      | 20        |
| 3.4.7 Comando timer .....   | 20        |
| 3.4.8 Comando pausa .....   | 22        |
| 3.4.9 Comando ebollizione acqua.....                                    | 22        |
| 3.4.10 Tempi di funzionamento predefiniti .....                         | 23        |
| <b>4. Linee guida per la cottura .....</b>                              | <b>24</b> |
| 4.1 Suggerimenti per la cottura .....                                   | 24        |
| 4.1.1 Sobbollimento, cottura del riso.....                              | 24        |
| 4.1.2 Grigliatura di una bistecca .....                                 | 24        |
| 4.1.3 Per friggere al salto .....                                       | 24        |
| 4.2 Rilevamento di piccoli oggetti .....                                | 25        |
| <b>5. Impostazioni di calore .....</b>                                  | <b>25</b> |
| <b>6. Cura e pulizia.....</b>   | <b>26</b> |
| <b>7. Consigli e suggerimenti .....</b>                                 | <b>27</b> |
| <b>8. Visualizzazione delle anomalie e ispezione .....</b>              | <b>29</b> |
| <b>9. Installazione.....</b>  | <b>31</b> |

|     |  |    |
|-----|--|----|
| 9.1 | Scelta delle attrezzature di installazione .....                         | 31 |
| 9.2 | Prima di installare il piano di cottura, accertarsi che.....             | 32 |
| 9.3 | Dopo l'installazione del piano di cottura, accertarsi che.....           | 33 |
| 9.4 | Prima di posizionare la staffe di fissaggio .....                        | 33 |
| 9.5 | Regolazione della posizione delle staffe .....                           | 33 |
| 9.6 | Avvertenze precauzionali.....  | 34 |
| 9.7 | Collegamento del piano di cottura all'alimentazione elettrica di rete .. | 34 |

# **1. Introduzione**

## **1.1 Avvertenze relative alla sicurezza**

La sicurezza degli utenti è per noi importante. Prima di utilizzare il piano di cottura, leggere le seguenti informazioni.

## **1.2 Installazione**

### **1.2.1 Pericolo di folgorazione**

- Scollegare l'elettrodomestico dall'alimentazione elettrica di rete prima di eseguire qualsiasi lavoro o intervento di manutenzione su di esso.
- È essenziale e obbligatorio il collegamento a un impianto di messa a terra efficiente.
- Le modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere effettuate esclusivamente da un elettricista qualificato.
- La mancata osservanza di questa raccomandazione può essere causa di folgorazione con esito anche fatale.

### **1.2.2 Pericolo di ferite da taglio**

- Fare attenzione - i bordi del pannello sono affilati.
- La mancata adozione della necessaria cautela può essere causa di lesioni o ferite da taglio.

### **1.2.3 Importanti istruzioni concernenti la sicurezza**

- Leggere attentamente le presenti istruzioni prima di installare o utilizzare questo elettrodomestico.
- Non collocare mai alcun materiale o prodotto combustibile su questo elettrodomestico.
- Rendere disponibili le presenti informazioni alla persona responsabile dell'installazione dell'elettrodomestico in quanto potrebbero comportare una riduzione dei costi di installazione.
- Onde evitare di correre pericoli, questo elettrodomestico deve essere installato in conformità alle presenti istruzioni per l'installazione.

- Questo elettrodomestico deve essere installato e collegato alla messa a terra in modo corretto esclusivamente da una persona opportunamente qualificata.
- Questo elettrodomestico deve essere collegato a un circuito che incorpori un sezionatore che fornisca un completo scollegamento dall'alimentazione elettrica.
- La mancata installazione in modo corretto dell'elettrodomestico potrebbe rendere nullo ogni diritto di garanzia o richiesta di risarcimento.

## **1.3 Uso e manutenzione**

### **1.3.1 Pericolo di folgorazione**

- Non utilizzare un piano di cottura spezzato o incrinato. Se la superficie del piano di cottura dovesse spezzarsi o incrinarsi, spegnere immediatamente l'elettrodomestico scollegando l'alimentazione di rete (mediante l'interruttore sulla parete) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnere il piano di cottura mediante l'interruttore sulla parete prima di procedere alla pulizia o alla manutenzione.
- La mancata osservanza di questa raccomandazione può essere causa di folgorazione con esito anche fatale.

### **1.3.2 Pericoli per la salute**

- Questo elettrodomestico è conforme alle norme in materia di sicurezza elettromagnetica.
- Tuttavia, i portatori di pacemaker o altri ausili protesici di tipo elettrico (come i microinfusori per insulina) devono consultare il proprio medico o il produttore dell'ausilio protesico prima di utilizzare questo elettrodomestico per accertarsi che i loro ausili protesici non saranno disturbati dal campo elettromagnetico.
- La mancata osservanza di questa raccomandazione può avere conseguenze fatali.

### **1.3.3 Pericolo dovuto a superfici roventi**

- Durante l'uso, le parti accessibili di questo elettrodomestico si scaldano abbastanza da provocare ustioni.
- Evitare che il corpo, gli indumenti o qualsiasi altro oggetto diverso dagli utensili da cucina idonei entrino a contatto con il vetro di induzione finché la superficie non si raffredda.
- Non si devono collocare oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sulla superficie del piano di cottura in quanto possono arroventarsi
- Tenere lontano i bambini.
- I manici dei tegami possono essere molto caldi al tatto. Verificare che i manici dei tegami non sporgano sopra altre zone di cottura attive. Tenere i manici fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza di questa raccomandazione potrebbe essere causa di ustioni e scottature.

### **1.3.4 Pericolo di ferite da taglio**

- Il raschietto per la pulizia del piano induzione (ove presente) è tagliente quando la copertura di sicurezza è ritratta. Utilizzarlo con estrema cautela e conservarlo sempre in condizioni di sicurezza e fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata adozione della necessaria cautela può essere causa di lesioni o ferite da taglio.

### **1.3.5 Importanti istruzioni concernenti la sicurezza**

- Non lasciare mai l'elettrodomestico incustodito mentre è utilizzato. Il traboccamento da ebollizione provoca fumo e sversamenti oleosi che possono incendiarsi.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico come superficie di lavoro o di deposito.
- Non lasciare mai nessun oggetto o utensile sull'elettrodomestico.
- Non collocare né lasciare alcun oggetto magnetizzabile (per esempio carte di credito, schede di memoria) o dispositivo elettronico (per esempio computer, lettori MP3) in prossimità dell'elettrodomestico, in quanto potrebbero risentire negativamente del campo elettromagnetico da esso prodotto.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico per mantenere caldo o riscaldare l'ambiente.

- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano di cottura come descritto nel presente manuale (cioè servendosi dei comandi sensibili al tatto). Non affidarsi alla funzione di rilevamento tegame per spegnere le zone di cottura quando si tolgono i tegami.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'elettrodomestico o di sedere, stare in piedi o arrampicarsi su di esso.
- Non conservare oggetti che suscitano interesse nei bambini nei pensili sovrastanti l'elettrodomestico. Se i bambini si arrampicassero salendo sul piano di cottura potrebbero subire gravi lesioni.
- Non lasciare bambini da soli o privi di sorveglianza nella zona in cui è in funzione l'elettrodomestico.
- I bambini o le persone affette da una disabilità che ne limita la capacità di utilizzare l'elettrodomestico dovrebbero essere istruiti a utilizzarlo da una persona responsabile e competente. L'istruttore deve essere certo che siano in grado di utilizzare l'elettrodomestico senza alcun pericolo per loro stessi o per l'ambiente circostante.
- Non riparare né sostituire alcun particolare dell'elettrodomestico a meno che ciò non sia espressamente raccomandato nel manuale. Tutti gli altri interventi di tipo tecnico devono essere effettuati da un tecnico qualificato.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il piano di cottura.
- Non appoggiare né lasciare cadere oggetti pesanti sul piano di cottura.
- Non salire sul piano di cottura.
- Non utilizzare tegami con bordi seghettati né trascinare tegami lungo la superficie del vetro di induzione onde evitare di graffiare il vetro.
- Non utilizzare pagliette o qualsiasi altro agente pulente ruvido e abrasivo per pulire il piano di cottura, onde evitare di graffiare il vetro di induzione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, o da persone qualificate dell'assistenza tecnica, onde evitare di correre pericoli.

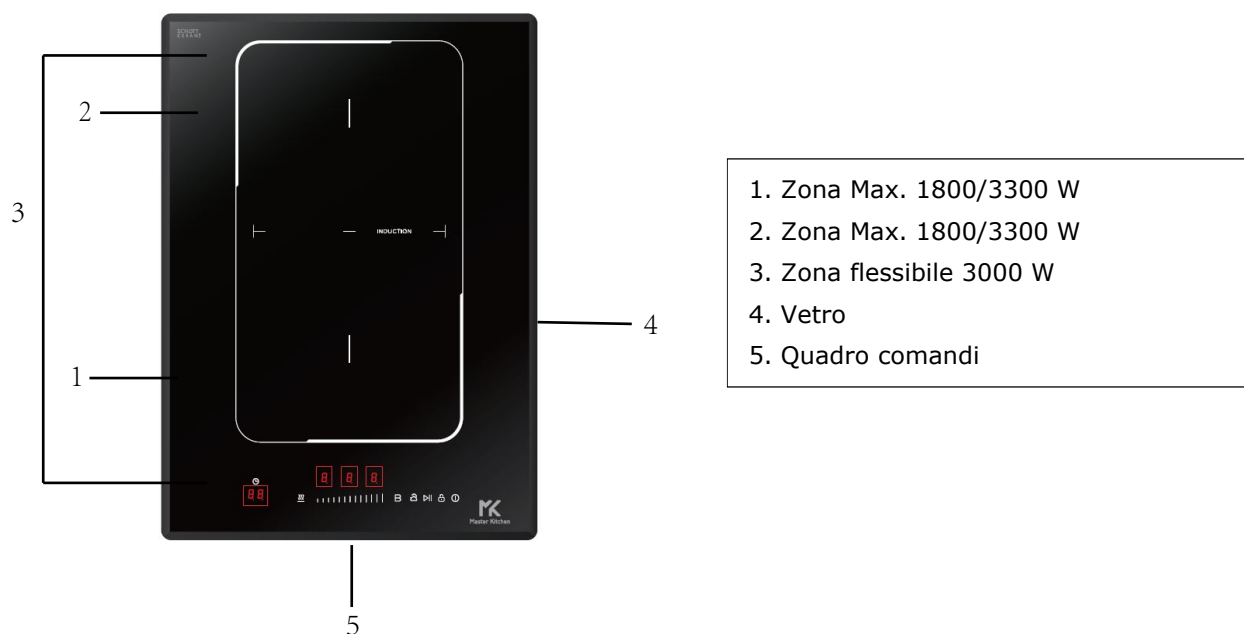


- Questo elettrodomestico è destinato all'uso in ambiente domestico o per impieghi analoghi come: aree adibite a cucina all'interno di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; cascine; da parte dei clienti in alberghi, motel e altri di ambienti di tipo residenziale; ambienti di tipo Bed & Breakfast.
- AVVERTENZA: L'elettrodomestico e le rispettive parti accessibili diventano estremamente caldi durante l'uso.
- Occorre prestare attenzione ad evitare di toccare le zone di cottura quando risultano ancora calde.
- I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontano a meno che non siano sorvegliati continuamente.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali ovvero prive di esperienza e conoscenza purché siano sorvegliate o siano state istruite all'utilizzo dell'elettrodomestico in modo sicuro e comprendano i pericoli implicati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- AVVERTENZA: La cottura non sorvegliata su un piano di cottura con grasso o olio può essere pericolosa e può dare luogo a incendi. Non tentare MAI di estinguere un incendio con l'acqua, bensì spegnere l'elettrodomestico e poi coprire la fiamma, per esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- AVVERTENZA: Pericolo di incendio: non riporre oggetti sulle superfici di cottura.
- AVVERTENZA: Se la superficie è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare la possibilità di folgorazione (per le superfici dei piani di cottura in vetroceramica o materiale analogo che proteggono parti sotto tensione).
- L'elettrodomestico non è destinato all'uso per mezzo di un timer esterno o un sistema di telecomando a parte.
- Tenere l'apparecchio e il suo cordone fuori dalla portata dei bambini meno di otto anni.

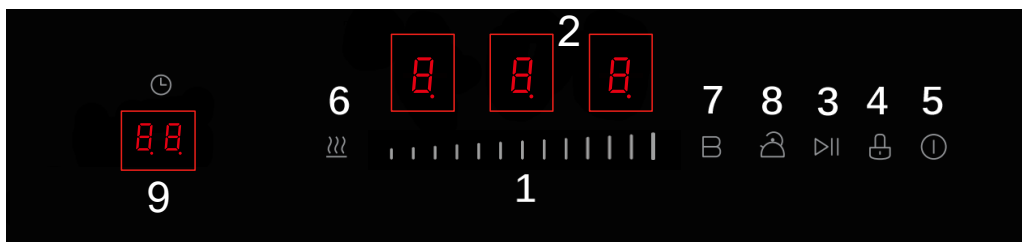
**Congratulazioni** per l'acquisto del suo nuovo piano di cottura a induzione Master Kitchen. Si consiglia di dedicare un po' di tempo alla lettura di questo Manuale di installazione e di istruzioni per sapere perfettamente come installarlo e utilizzarlo correttamente. Per l'installazione, leggere la sezione dedicata all'installazione. Leggere attentamente tutte le istruzioni concernenti la sicurezza e conservare il presente Manuale di installazione e di istruzioni per poterlo consultare in futuro.

## 2. Prodotto a induzione

### 2.1 Vista dall'alto



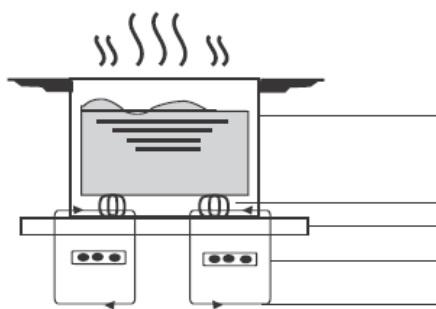
## 2.2 Quadro comandi



1. Comando a cursore sensibile al tatto per regolazione potenza / impostazione timer
2. Comandi di selezione delle zone di riscaldamento
3. Comando di pausa
4. Comando di bloccaggio
5. Comando di Accensione/Spengimento
6. Comando di mantenimento in caldo
7. Comando funzione di riscaldamento rapido Boost
8. Comando ebollizione acqua
9. Comando del Timer

## 2.3 Teoria di funzionamento

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. Essa funziona per mezzo di vibrazioni elettromagnetiche che trasmettono calore direttamente al tegame (anziché indirettamente tramite il riscaldamento della superficie del vetro). Durante la cottura il vetro risulterà caldo solo perché sarà la pentola a trasmettergli calore.



## 2.4 Prima di utilizzare il suo nuovo piano di cottura a induzione

- Leggere la presente guida, prendendo nota in particolare della sezione "Avvertenze concernenti la sicurezza".
- Togliere ogni pellicola di protezione eventualmente ancora presente sul piano di cottura.

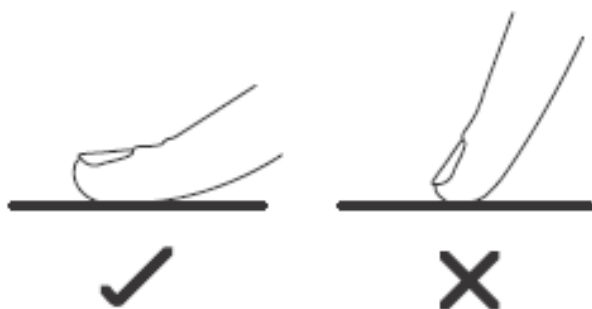
## 2.5 Specifiche tecniche

|   |                    |
|---|--------------------|
| Piano di cottura                        | MKHI 382-ED 1BR BK |
| Zone di cottura                         | 2 zone             |
| Tensione di alimentazione               | 220-240 V~ 50-60Hz |
| Potenza elettrica installata            | 3500 W             |
| Dimensioni del prodotto P×L×A (mm)      | 380x520x60         |
| Dimensioni del foro di incasso A×B (mm) | 262x494            |

## 3. Uso del prodotto


### 3.1 Comandi sensibili al tatto

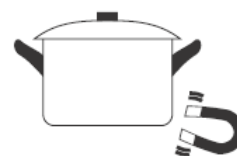
- I comandi sono sensibili al tatto, quindi non è necessario esercitare alcuna pressione.
- Utilizzare l'intera falange del dito e non solo la punta.
- Ogni volta che un tocco verrà recepito, si udirà una segnalazione acustica.
- Accertarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non siano coperti da nessun oggetto (per esempio da un utensile o da un panno). Perfino una sottile pellicola di acqua può rendere difficile l'uso dei comandi.



### 3.2 Scelta della giusta batteria da cucina



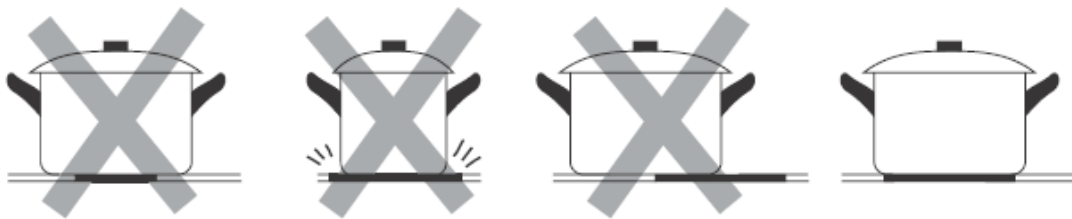
- Utilizzare soltanto pentole e tegami adatti alla cottura a induzione. Cercare il simbolo di cottura a induzione sulla confezione o sul fondo della pentola o del tegame.
- È possibile verificare se la propria batteria da cucina è adatta eseguendo una prova con un magnete. Muovere un magnete verso la base del tegame, se viene attratto, il tegame è adatto alla cottura a induzione.
- Se non si dispone di un magnete:
  1. Versare un po' di acqua nel tegame che si desidera controllare.
  2. Se  non lampeggia nel visore e l'acqua si scalda, il tegame è adatto.
- Il pentolame realizzato con i seguenti materiali non è adatto: acciaio inox puro, alluminio o rame senza fondo magnetico, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.



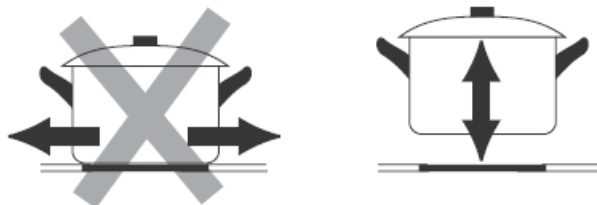
Non utilizzare pentole e tegami con bordi seghettati o il fondo curvo.



Accertarsi che il fondo del tegame sia liscio, poggi a filo sul vetro e che sia di dimensione pari a quella della zona di cottura. Utilizzare tegami il cui diametro sia pari all'indicazione grafica della zona selezionata. Se si utilizza una pentola leggermente più ampia, l'energia viene utilizzata con la massima efficienza. Se si utilizza una pentola di dimensioni inferiori, l'efficienza può essere inferiore al previsto. Una pentola di diametro inferiore a 140 mm potrebbe non essere rilevata dal piano di cottura. Centrare sempre il tegame sulla zona di cottura.



Togliere sempre i tegami dal piano di cottura a induzione sollevandoli: non farli scivolare, in quanto potrebbero graffiare il vetro.




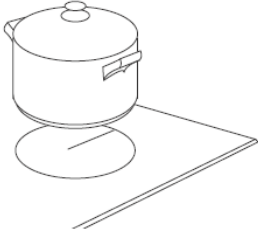

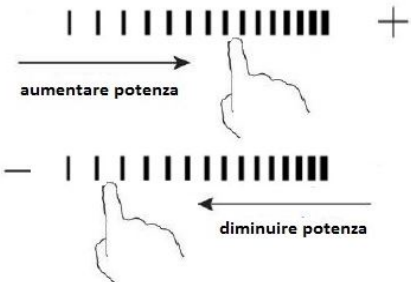
### 3.3 Diametro del tegame

Le zone di cottura vengono adattate, fino a un certo limite, automaticamente al diametro del tegame. Tuttavia, il fondo del tegame deve avere un diametro minimo in base alla zona di cottura corrispondente. Per ottenere la massima efficienza del piano di cottura, collocare il tegame al centro della zona di cottura.

| Zona di cottura | Diametro del fondo delle pentole e dei tegami per la cottura a induzione |              |
|-----------------|--|--------------|
|                 | Minimo (mm)  | Massimo (mm) |
| 1,2             | 140  | 200          |
| Zona flessibile | 220  | 200x400      |

## 3.4 Modalità d'uso

### 3.4.1 Inizio cottura

|  |  |
|--|--|
| <p>Toccare il comando ① di Accensione/Spegnimento. Dopo l'accensione, il cicalino emette una segnalazione acustica, il comando del timer visualizza "00", i comandi di selezione zona di riscaldamento visualizzano "□" o "□" o "□", indicando che il piano di cottura a induzione è entrato nello stato corrispondente alla modalità di standby.</p>  |   |
| <p>Collocare un tegame idoneo sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Assicurarsi che il fondo del tegame e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.</li></ul>   |   |
| <p>Toccano il comando di selezione della zona di riscaldamento, lampeggerà una spia in corrispondenza del punto toccato</p>  |  |
| <p>Regolare l'impostazione di calore agendo sul comando a cursore.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Se non si sceglie un'impostazione di calore entro 1 minuto, il piano di cottura a induzione si spegne automaticamente. Occorrerà iniziare nuovamente tornando al passaggio 1.</li><li>• È possibile modificare l'impostazione del calore in qualsiasi momento durante la cottura.</li></ul> |  |


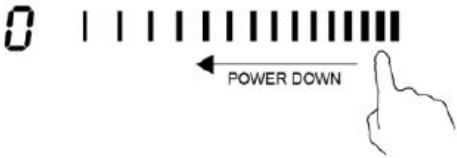
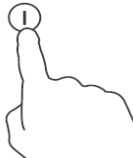

### Se sul visore lampeggia il simbolo alternandosi all'impostazione di calore

significa che:

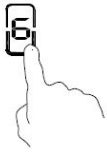
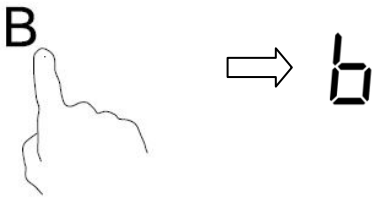

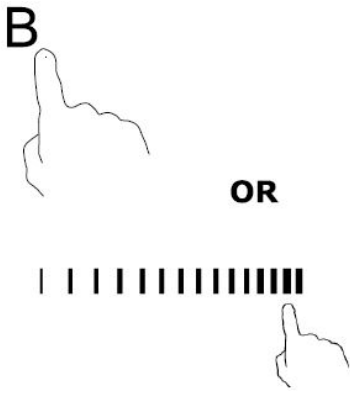
- il tegame non è stato collocato sulla zona di cottura corretta oppure
- il tegame utilizzato non è adatto alla cottura a induzione oppure
- il tegame è troppo piccolo o non centrato correttamente sulla zona di cottura.

Il riscaldamento si verifica solamente se sulla zona di cottura è presente un tegame idoneo. Se non si colloca nessun tegame idoneo, il display si spegne automaticamente dopo 1 minuto.

### 3.4.2 Fine cottura

|   |   |
|---|---|
| <p>Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento che si desidera spegnere</p>   |    |
| <p>Spegnere la zona di cottura agendo sul comando a cursore verso sinistra. Accertarsi che il visore indichi "0".</p>   |     |
| <p>Spegnere l'intero piano di cottura agendo sul comando di Accensione/Spegnimento.</p>   |    |
| <p>Fare attenzione alle superfici molto calde.<br/>L'indicazione H segnalerà quali sono le zone di cottura ancora calde. L'indicazione H scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata a una temperatura di sicurezza. Tale indicazione può essere utilizzata anche come una funzione di risparmio energetico in quanto in presenza della indicazione H è possibile scaldare ulteriori pietanze sfruttando il calore residuo.</p> |  |

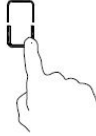




### 3.4.3 Uso della funzione di riscaldamento rapido Boost

| <b>Attivazione della funzione di riscaldamento rapido Boost</b>   |   |
|---|---|
| Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento.  |  |
| Toccare il comando di riscaldamento rapido Boost <b>B</b> , l'indicatore della zona visualizza "b" e la potenza si porta al massimo valore.   |   |
| <b>Disattivazione della funzione di riscaldamento rapido Boost</b>  |   |
| Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento di cui si desidera disattivare la funzione di riscaldamento rapido Boost.   |  |
| a) Toccando il comando <b>B</b> della funzione di riscaldamento rapido Boost, la zona di cottura tornerà alla sua impostazione originaria<br>oppure<br>b) Toccando il comando a cursore, la zona di cottura tornerà al livello selezionato. |  |

- La funzione può intervenire in tutte le zone di cottura
- Dopo 10 minuti, la zona di cottura torna alla sua impostazione originaria.
- Quando la funzione di riscaldamento rapido Boost della prima zona di cottura viene attivata, la seconda zona di cottura viene limitata automaticamente a un'impostazione di calore inferiore al livello 2 e viceversa.
- Se l'impostazione di calore originaria è uguale a 0, dopo 10 minuti ritorna a 9.



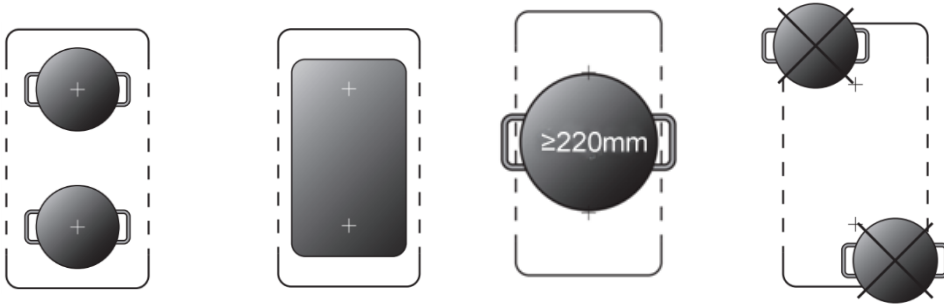
### 3.4.4 Mantenimento in caldo

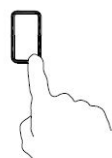
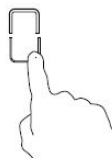
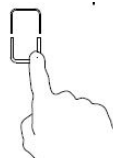
| <b>Attivazione della funzione di mantenimento in caldo</b>  |  |
|---|--|
| Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento.  |   |
| Agendo sul comando di mantenimento in caldo  , l'indicatore della zona visualizza "I". |   |
| <b>Disattivazione della funzione di mantenimento in caldo</b>   |  |
| Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento.  |  |
| Toccano il comando a cursore, la zona di cottura tornerà al livello selezionato.  |  |

### 3.4.5 Zona flessibile

- Questa area può essere utilizzata come una unica zona di cottura o come due zone di cottura differenti, a seconda delle vostre esigenze, in qualsiasi momento.
- La zona flessibile di cottura è costituita da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente. Quando funziona come zona unica di cottura, la parte non coperta da pentole viene spenta automaticamente dopo un minuto.
- Per garantire un corretto rilevamento della pentola e una distribuzione uniforme del calore, le pentole devono essere posizionate correttamente come segue :
  - nella parte anteriore e posteriore della zona flessibile quando il tegame è più piccolo di 22 cm
  - ovunque con pentole più grandi di 22 cm



Esempi di posizionamento corretto e posizionamento errato dei tegami.





| <b>Come zona ampia (zona unica di cottura)</b>  |   |
|---|---|
| Per attivare la zona flessibile come unica zona di grandi dimensioni, è sufficiente premere il tasto dedicato   |    |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'impostazione della potenza di riscaldamento funziona come per qualsiasi altra normale zona di cottura.</li> <li>2. Se il tegame viene spostato dalla parte anteriore verso quella posteriore (o viceversa), la zona flessibile rileva automaticamente la nuova posizione, mantenendo la stessa potenza di riscaldamento.</li> <li>3. Per aggiungere un'ulteriore pentola, premere nuovamente i tasti dedicati al fine di rilevare entrambe le pentole.</li> </ol> |   |
| <b>Come due zone indipendenti</b>   |   |
| Per utilizzare la zona flessibile come due zone di cottura differenti e con impostazioni di potenza di riscaldamento diverse, premere i tasti dedicati.   |   |
|    | OR  |

### 3.4.6 Bloccaggio dei comandi

- È possibile bloccare i comandi per impedire l'uso involontario (per esempio l'accensione accidentale delle zone di cottura da parte di bambini).
- Quando i comandi sono bloccati, tutti i comandi tranne il comando di Accensione/Spegnimento, sono disabilitati.

| Per bloccare i comandi   |   |
|--|---|
| Agire sul comando di bloccaggio                     | L'indicatore del timer a destra visualizzerà " Lo " |
| Per sbloccare i comandi  |   |
| Toccare e tenere il dito sul comando di bloccaggio  | per qualche istante.                                |



Quando il piano di cottura è in modalità di bloccaggio, tutti i comandi sono disabilitati tranne quello di Accensione/Spegnimento , è sempre possibile spegnere il piano di cottura a induzione con il comando di Accensione/Spegnimento  in caso di emergenza ma, al successivo utilizzo, prima di utilizzarlo deve essere sbloccato.

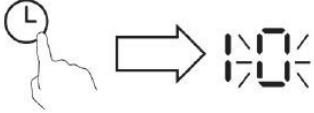

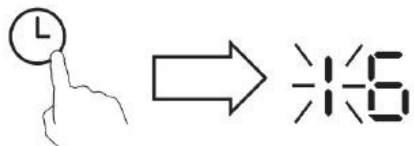

### 3.4.7 Comando timer

È possibile utilizzare il timer in due modi diversi:

- È possibile utilizzarlo come contaminuti. In tal caso, il timer non spegnerà nessuna zona di cottura allo scadere del tempo impostato.
- È possibile utilizzarlo per spegnere una o più zone di cottura allo scadere del tempo impostato. Il tempo massimo conteggiato dal timer è di 99 minuti.

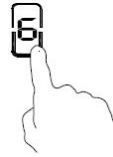
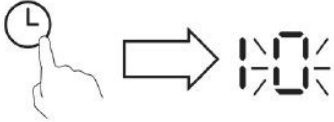

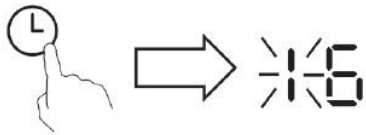

#### a) Uso del timer come contaminuti

##### Se non si seleziona nessuna zona di cottura

|  |   |
|--|---|
| Accertarsi che il piano di cottura sia acceso.<br>Nota: è possibile utilizzare il contaminuti anche se non si seleziona nessuna zona di cottura. |  |
| Toccare il comando timer; sul visore del timer verrà visualizzato "10" nel punto toccato con lo "0" lampeggiante.                                |   |
| Impostare il tempo agendo sul comando a cursore (per esempio 6).   |   |
| Toccare nuovamente il comando del timer; la cifra "1" lampeggerà.  |   |

|  |           |
|--|-----------|
| Al termine del tempo impostato, il cicalino emetterà delle segnalazioni acustiche per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizzerà "00". | <b>00</b> |
|--|-----------|

## b) Impostazione del timer per spegnere una o più zone di cottura

| <b>Impostazione di una zona</b>  |  |
|--|--|
| Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento per cui si desidera impostare il timer.  |   |
| Toccare il comando timer; sul visore del timer verrà visualizzato "10" con lo "0" lampeggiante.  |   |
| Impostare il tempo agendo sul comando a cursore (per esempio 6).   |    |
| Toccare nuovamente il comando del timer; la cifra "1" lampeggerà.  |  |
| Impostare il tempo agendo sul comando a cursore (per esempio 9); a questo punto il tempo impostato sul timer è di 96 minuti.   |  |
| Una volta impostato il tempo, inizierà immediatamente il suo conteggio alla rovescia. Il visore visualizzerà il tempo residuo e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi. | <b>96</b>  |
| Alla scadenza del timer di cottura, la zona di cottura corrispondente verrà spenta automaticamente.  | <b>00</b>  |



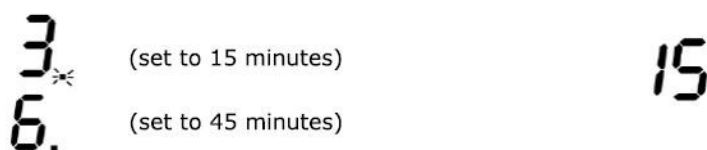
Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se precedentemente accese.

NOTA: Il puntino rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si accenderà per segnalare che la zona è selezionata.

**6** 

### Impostazione di più zone

Quando si imposta il tempo per diverse zone di cottura contemporaneamente, i puntini decimali delle relative zone di cottura sono accesi. Il display visualizza i minuti del timer mentre il puntino della zona corrispondente lampeggia. Vedere esempio sotto :



Una volta concluso il conteggio alla rovescia del timer, la zona corrispondente si spegnerà (nell'esempio la zona 3). Dopodiché verrà visualizzato il tempo residuo per la zona successiva (nell'esempio la zona 6) e il puntino a fianco di tale zona lampeggerà. Vedere esempio sotto :



Toccando il comando di selezione della zona di riscaldamento, comparirà il tempo mancante allo spegnimento per tale zona (se impostato).

### 3.4.8 Comando di Pausa

1. Quando le zone di cottura sono in funzione, toccare il simbolo "▷||" , tutti i display mostreranno il simbolo "||" e il riscaldamento si interrompe. In questo momento solamente i tasti "▷||" e "ⓘ" potranno essere utilizzati.

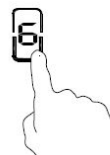
2. Toccando il simbolo "▷||" ancora una volta, il display mostrerà il settaggio originale, e le zone di cottura riprenderanno a riscaldare.

### 3.4.9 Comando ebollizione acqua


Puoi usare questa funzione per far bollire l'acqua e verrai avvisato quando l'acqua arriverà al punto di ebollizione.


#### ATTIVARE IL COMANDO EBOLLIZIONE ACQUA

Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento.



Toccando il simbolo "ebollizione acqua"  l'indicatore di zona mostrerà la scritta "2L"

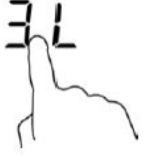
Toccando il simbolo "ebollizione acqua"  ancora, l'indicatore di zona mostrerà la scritta "3L"

Toccando il simbolo "ebollizione acqua"  per la terza volta, l'indicatore di zona mostrerà la scritta "5L"

Toccano il simbolo "ebollizione acqua" per la quarta volta, l'indicatore di zona mostrerà la scritta "0"

**DISATTIVARE IL COMANDO EBOLLIZIONE ACQUA**

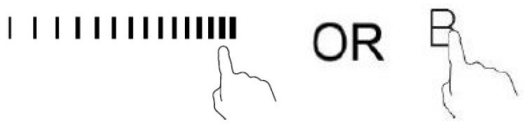
Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento.




a : toccando il cursore di comando del livello di potenza la zona di cottura ritornerà al livello selezionato

**oppure**

b : oppure toccando la funzione di controllo **B** la zona di cottura ritornerà al livello selezionato




- E' importante che la temperatura dell'acqua non sia ne troppo calda ne troppo fredda all'inizio della cottura poiché ciò potrebbe influire sul risultato finale.
- Quando l'acqua raggiunge l'ebollizione, si sente una serie di segnalazioni acustiche e l'indicatore di zona inizia a lampeggiare. A questo punto premere il comando  . Il livello di potenza viene visualizzato in automatico.
- Utilizzare pentole il cui diametro è grande quanto la grafica presente nella zona di cottura selezionata
- Non utilizzare pentole in ghisa
- Non utilizzare il coperchio

**3.4.10 Tempi di funzionamento predefiniti**

Lo spegnimento automatico è una funzione di protezione di sicurezza per il piano di cottura a induzione. Spegne il piano di cottura automaticamente qualora si dimenticasse di arrestare la cottura. Nella tabella sottostante sono riportati i tempi di funzionamento predefiniti per vari livelli di potenza di riscaldamento:

| Livello di potenza                       | Mantenimento in caldo | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|--|-----------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Timer di funzionamento predefinito (ore) | 8                     | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

Quando si toglie la pentola dalla zona di cottura, il piano a induzione può smettere immediatamente di scaldare e si spegne automaticamente dopo 2 minuti.

 Le persone con pacemaker cardiaci devono consultare il proprio medico prima di utilizzare questo apparecchio.

## 4. Linee guida per la cottura



Fare attenzione quando si frigge, in quanto l'olio e il grasso si riscaldano rapidamente, soprattutto se si utilizza la funzione di riscaldamento rapido Power Boost. A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso si infiammano spontaneamente e ciò rappresenta un grave rischio di incendio.

### 4.1 Suggerimenti per la cottura

- Quando la pietanza giunge a ebollizione, diminuire l'impostazione della temperatura.
- L'uso di un coperchio abbrevia i tempi di cottura e permette di risparmiare energia trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso per abbreviare i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura con un'impostazione alta e ridurre l'impostazione quando la pietanza si è riscaldata completamente.

#### 4.1.1 Sobbollimento, cottura del riso

- Il sobbollimento si verifica al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85 °C, quando le bolle d'aria si sollevano e giungono alla superficie del liquido di cottura solo saltuariamente. È indispensabile per ottenere zuppe squisite e teneri stufati perché i sapori si arricchiscono senza scuocere la pietanza. Anche le salse a base di uova e addensate con farina si dovrebbero cuocere al di sotto del punto di ebollizione.
- Per alcune attività, compresa la cottura del riso con il metodo ad assorbimento, può essere necessaria un'impostazione superiore a quella minima per garantire che la pietanza sia cotta a dovere nel tempo raccomandato.

#### 4.1.2 Grigliatura di una bistecca

Per cuocere delle bistecche succulente e saporite:

1. Lasciare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima di cuocerla.
2. Scaldare una padella con il fondo pesante.
3. Spennellare d'olio entrambi i lati della bistecca, versare una piccola quantità di olio nella padella calda e poi posare la carne all'interno della padella.
4. Girare la bistecca una sola volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipenderà dallo spessore della bistecca e dal grado di cottura desiderato. I tempi possono variare da circa 2 a 8 minuti per lato. Premere la bistecca per saggiarne il grado di cottura: più risulterà soda, più sarà "cotta a puntino".
5. Lasciare riposare la bistecca in un piatto tiepido per alcuni minuti per permettere che si rilassi e diventi tenera prima di servire.

#### 4.1.3 Per friggere al salto (carne + verdure)

1. Scegliere una wok a fondo piatto o una padella di grandi dimensioni compatibile con la cottura a induzione.
2. Preparare tutti gli ingredienti e l'apparecchiatura. La frittura al salto deve essere rapida. Se si cuociono grandi quantità, cuocere la pietanza a più riprese.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini di olio.
4. Cuocere prima la carne, riporla da parte mantenendola tiepida.
5. Saltare in olio bollente le verdure. Quando sono calde ma ancora croccanti, portare la zona di cottura a un'impostazione di calore inferiore, aggiungere la carne (precedentemente cotta) nella padella e aggiungere la propria salsa.
6. Rimescolare lievemente gli ingredienti per accertarsi che si scaldino completamente.
7. Servire immediatamente.

## 4.2 Rilevamento di piccoli oggetti

Quando sul piano di cottura è stata lasciata una padella di dimensioni inadatte o di materiale amagnetico (per esempio di alluminio) oppure sono stati lasciati degli altri oggetti di piccole dimensioni (per esempio un coltello, una forchetta o una chiave), dopo 1 minuto il piano di cottura passa automaticamente in standby. La ventola di raffreddamento continuerà a funzionare per 1 ulteriore minuto.

## 5. Impostazioni di calore

Le impostazioni sottostanti sono riportate solamente a titolo indicativo. L'impostazione esatta dipenderà da vari fattori, comprese le pentole e i tegami utilizzati e la quantità di alimento da cuocere. Solamente tramite l'utilizzo del vostro piano di cottura a induzione potrete individuare le impostazioni più idonee per le proprie esigenze.

| <b>Impostazione di calore</b> | <b>Consigliato per</b>  |
|-------------------------------|---|
| 1 - 2                         | <ul style="list-style-type: none"><li>• lieve riscaldamento di piccole quantità di cibo</li><li>• fusione di cioccolato, burro e alimenti che si bruciano rapidamente</li><li>• lieve sobbollimento</li><li>• riscaldamento lento</li></ul> |
| 3 - 4                         | <ul style="list-style-type: none"><li>• riscaldamento di cibi già cotti</li><li>• sobbollimento rapido</li><li>• cottura del riso</li></ul>   |
| 5 - 6                         | <ul style="list-style-type: none"><li>• crepes</li></ul>  |
| 7 - 8                         | <ul style="list-style-type: none"><li>• rosolatura in padella</li><li>• cottura della pasta</li></ul>   |
| 9/P                           | <ul style="list-style-type: none"><li>• frittura al salto</li><li>• cottura a fuoco vivo</li><li>• zuppa bollente</li><li>• bollitura dell'acqua</li></ul>  |



## 6. Cura e pulizia

| Che cosa?  | In che modo?   | Importante!   |
|--|--|---|
| Macchie quotidiane sul vetro (impronte digitali, macchie o fuoriuscita di cibi non zuccherini sul vetro) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Disinserire l'alimentazione elettrica del piano di cottura con l'interruttore sulla parete.</li> <li>2. Applicare un detergente per piani di cottura mentre il vetro è ancora tiepido (ma non caldo!)</li> <li>3. Risciacquare e asciugare con un panno pulito o un tovagliolo di carta.</li> <li>4. Reinserrire l'alimentazione elettrica del piano di cottura.</li> </ol>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando viene rimossa la spina dalla rispettiva presa di corrente, non vi sarà alcuna segnalazione di "superficie calda" ma la zona di cottura può essere ancora calda! Prestare la massima attenzione.</li> <li>• Le pagliette abrasive, alcune pagliette di nylon e sostanze detergenti ruvide/abrasive possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare che il detergente o la paglietta siano adatti.</li> <li>• Non lasciare mai residui di detergente sul piano di cottura: il vetro può macchiarsi in modo permanente.</li> </ul> |
| Traboccamenti, alimenti fusi e fuoriuscita di cibi zuccherini bollenti sul vetro                         | <p>Rimuoverli immediatamente con una spatola per il pesce, un raschietto o una paletta affilata adatta ai piani di cottura a induzione in vetro, ma fare attenzione alle superfici calde delle zone di cottura:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Disinserire l'alimentazione elettrica del piano di cottura con l'interruttore sulla parete.</li> <li>2. Tenere la lama o l'utensile inclinato di 30° e raschiare l'imbrattatura o lo sversamento verso una zona fredda del piano di cottura.</li> <li>3. Pulire l'imbrattatura o lo sversamento con un panno per lavare i piatti o un tovagliolo di carta.</li> <li>4. Eseguire le operazioni dei precedenti passaggi da 2 a 4 per le "Macchie quotidiane sul vetro".</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rimuovere le macchie lasciate da alimenti fusi e alimenti a base di zucchero o sversamenti il più presto possibile. Se le si lascia raffreddare sul vetro, possono essere di difficile rimozione o possono perfino danneggiare in modo permanente la superficie del vetro.</li> <li>• Pericolo di ferite da taglio: quando la copertura di protezione è arretrata, la lama nel raschietto è affilata come un rasoio. Utilizzarlo con estrema cautela e conservarlo sempre in condizioni di sicurezza e fuori dalla portata dei bambini.</li> </ul>           |
| Sversamenti sui comandi sensibili al tatto   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Disinserire l'alimentazione elettrica del piano di cottura.</li> <li>2. Asciugare lo sversamento</li> <li>3. Detergere la zona dei comandi sensibili al tatto con una spugna o un panno umido e pulito.</li> <li>4. Asciugare completamente l'area con un tovagliolo di carta.</li> <li>5. Reinserrire l'alimentazione elettrica del piano di cottura.</li> </ol>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il piano di cottura può emettere una segnalazione acustica e spegnersi e i comandi sensibili al tatto possono non funzionare mentre su di essi è presente del liquido. Accertarsi di asciugare l'area dei comandi sensibili al tatto prima di riaccendere il piano di cottura.</li> </ul>  |

## 7. Consigli e suggerimenti

| <b>Problema</b>   | <b>Possibili cause</b>   | <b>Rimedi</b>  |
|---|--|--|
| Non è possibile accendere il piano di cottura a induzione.  | Assenza di alimentazione elettrica.  | Assicurarsi che il piano di cottura a induzione sia collegato all'alimentazione elettrica e sia acceso.<br>Controllare se è in corso un'interruzione di corrente in casa o in zona. Se sono state effettuate tutte le verifiche e il problema persiste, rivolgersi a un tecnico qualificato. |
| I comandi sensibili al tatto non rispondono.  | I comandi sono bloccati.   | Sbloccare i comandi. Vedere la sezione "Uso del piano di cottura a induzione" per le istruzioni.   |
| I comandi sensibili al tatto sono difficili da utilizzare.  | Potrebbe essere presente una leggera pellicola di acqua sui comandi o è possibile che si stia usando la punta del dito quando si toccano i comandi.  | Accertarsi che la zona dei comandi sia asciutta e di utilizzare l'intera falange del dito quando si agisce sui comandi.  |
| Il vetro si graffia.  | Una delle cause può essere l'utilizzo di pentole e tegami con bordi ruvidi.<br>Altra causa potrebbe essere l'utilizzo di una paglietta o di prodotti detergenti inadatti e abrasivi.   | Utilizzare pentole e tegami con fondo piatto e liscio. Vedere "Scelta della giusta batteria da cucina".<br>Per la pulizia invece vedere apposito capitolo "Cura e pulizia".  |
| Alcuni tegami emettono crepitii e ticchettii.   | Ciò può essere causato dalla struttura dei tegami e delle pentole utilizzati (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).  | Ciò è normale per il pentolame e non è indice di un guasto.  |
| Il piano di cottura a induzione emette un lieve ronzio quando viene utilizzato con un'impostazione di calore elevata. | Questo è causato dalla tecnologia della cottura a induzione.   | E' normale, ma il rumore dovrebbe attenuarsi o sparire completamente quando si riduce l'impostazione del calore di cottura.  |
| Rumore di ventola proveniente dal piano di cottura a induzione.   | Una ventola di raffreddamento incorporata nel piano di cottura a induzione si è attivata per evitare che i circuiti elettronici si surriscaldino. Essa può continuare a funzionare anche dopo lo spegnimento del piano di cottura a induzione. | Ciò è normale e non necessita di alcun intervento. Non disinserire l'alimentazione elettrica del piano di cottura a induzione mediante l'interruttore sulla parete mentre la ventola è in funzione.  |

|   |  |   |
|---|--|---|
| <p>I tegami non si riscaldano o non compaiono nel display.</p>  | <p>Il piano di cottura a induzione non riesce a rilevare il tegame perché quest'ultimo non è adatto alla cottura a induzione.</p> <p>Il piano di cottura a induzione non riesce a rilevare il tegame perché quest'ultimo è troppo piccolo per la zona di cottura oppure non è centrato correttamente su di essa.</p> | <p>Utilizzare pentole e tegami adatti alla cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta della giusta batteria da cucina".</p> <p>Centrare il tegame e assicurarsi che la dimensione del suo fondo combaci con quella della zona di cottura.</p> |
| <p>Si è verificato lo spegnimento inatteso del piano di cottura o di una zona di cottura, viene emessa una segnalazione acustica e viene visualizzato un codice di errore (tipicamente alternandosi con una o due cifre nel visore del timer di cottura).</p> | <p>Guasto tecnico.</p>   | <p>Annotare le lettere e i numeri dell'errore, disinserire l'alimentazione elettrica del piano di cottura a induzione mediante l'interruttore sulla parete e rivolgersi a un tecnico qualificato.</p>   |

## 8. Visualizzazione delle anomalie e ispezione

Il piano di cottura a induzione è dotato di una funzione autodiagnostica. Con questo test, il tecnico è in grado di verificare il funzionamento dei vari componenti senza smontare o staccare il piano di cottura dal top della cucina.

### Risoluzione dei problemi

1) Codice anomalia intervenuta durante l'uso da parte del cliente e soluzione;

| Problema | Possibili cause  | Rimedi   |
|----------|--|--|
| F1-F6    | Avaria del sensore di temperatura  | Contattare il fornitore.   |
| F9-FA    | Avaria del sensore di temperatura dell'IGBT.                                     | Contattare il fornitore.   |
| FC       | Il collegamento tra il display e la scheda madre è guasto                        | Contattare il fornitore.   |
| E1/E2    | Tensione di alimentazione anomala  | Controllare se l'alimentazione elettrica corrisponde a quella necessaria per il funzionamento. |
| E3/E4    | Il sensore di temperatura del vetro ceramico rileva una temperatura troppo alta. | Riavviare dopo che il piano di cottura a induzione si è raffreddato.                           |
| E5       | Il sensore di temperatura dell'IGBT rileva una temperatura troppo alta.          | Riavviare dopo che il piano di cottura a induzione si è raffreddato.                           |

2) Avaria e soluzioni specifiche

| Avaria  | Problema   | Soluzione A  | Soluzione B |
|---|--|--|-------------|
| Il LED non si accende quando la spina elettrica dell'apparecchio è inserita.  | Assenza di alimentazione elettrica.  | Controllare che la spina sia inserita saldamente nella presa elettrica e verificare che la presa elettrica funzioni. |             |
|   | Guasto del collegamento tra la scheda di alimentazione accessoria e il display | Controllare il collegamento.   |             |
|   | La scheda di alimentazione accessoria è danneggiata.                           | Sostituire la scheda di alimentazione accessoria.  |             |
|   | La scheda del display è danneggiata.   | Sostituire la scheda del display.  |             |
| Alcuni pulsanti non funzionano o il display a LED non funziona correttamente. | La scheda del display è danneggiata.   | Sostituire la scheda del display.  |             |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| L'indicatore della modalità di cottura si accende ma il riscaldamento non si avvia.                           | Temperatura elevata del piano di cottura.                                       | La temperatura ambiente può essere troppo alta. L'aspirazione dell'aria o lo sfiato dell'aria possono essere ostruiti.  |   |
|   | Vi è qualcosa di anomalo nella ventola.   | Controllare se la ventola ruota agevolmente; se non ruota agevolmente, sostituire la ventola.   |   |
|   | La scheda di alimentazione è danneggiata.                                       | Sostituire la scheda di alimentazione.  |   |
| Il riscaldamento si arresta improvvisamente durante il funzionamento e il visore indica una "u" lampeggiante. | Il tipo di tegame è sbagliato.  | Utilizzare la pentola corretta (fare riferimento al manuale di istruzioni).   | Il circuito di rilevamento tegame è danneggiato; sostituire la scheda di alimentazione. |
|   | Il diametro della pentola è troppo piccolo.                                     |   |   |
|   | Il fornello si è surriscaldato;   | L'apparecchio si è surriscaldato. Attendere che la temperatura ritorni a un valore normale. Premere il pulsante di accensione/spegnimento "ON/OFF" per riavviare l'apparecchio. |   |
| Le zone di riscaldamento del stesso lato (come la prima e la seconda zona) visualizzano "u".                  | Guasto del collegamento tra la scheda di alimentazione e la scheda del display; | Controllare il collegamento.  |   |
|   | La scheda del display della parte di comunicazione è danneggiata.               | Sostituire la scheda del display.   |   |
|   | La scheda di alimentazione è danneggiata.                                       | Sostituire la scheda di alimentazione.  |   |
| Il motorino della ventola emette un rumore anomalo.   | Il motorino della ventola o la ventola sono danneggiati.                        | Sostituire la ventola o il motorino ventola.  |   |

Quanto sopra descritto riguarda la valutazione e l'ispezione delle comuni anomalie.  
Non smontare l'unità autonomamente onde evitare pericoli e danni al piano di cottura a induzione.

## 9. Installazione

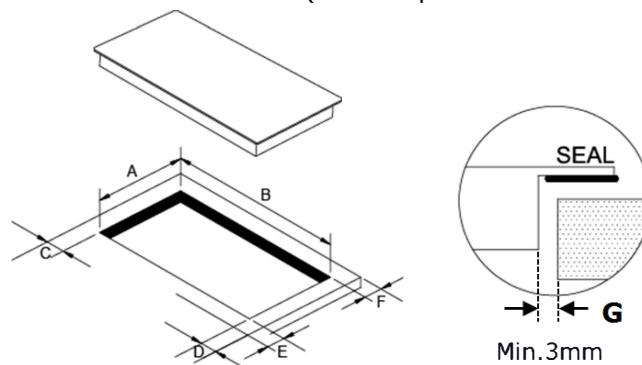
### 9.1 Scelta delle attrezzature di installazione

Eeguire il taglio sul piano di lavoro (top) in base alle dimensioni illustrate nel disegno.

Ai fini dell'installazione e dell'uso, è necessario considerare uno spazio di almeno 5 cm intorno al foro. Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 30 mm. Scegliere un materiale del piano di lavoro resistente al calore per evitare le deformazioni maggiori provocate dal calore irradiato dal piano di cottura. Nella immagine sotto lo schema di incasso:



Nota : la distanza di sicurezza tra i lati del piano a induzione e la superficie interna del top della cucina deve essere almeno 3 mm (vedere spazio "G" nel dettaglio).

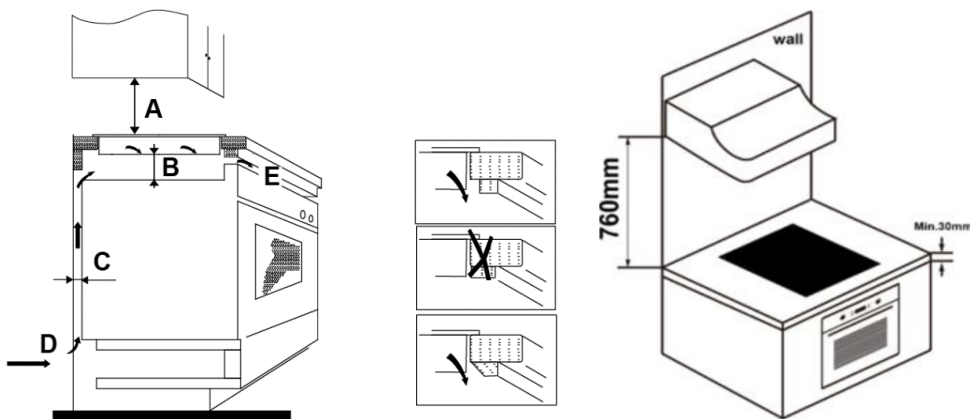


| A (mm)     | B (mm)     | C (mm)  | D (mm)  | E (mm)  | F (mm)  | G (mm) |
|------------|------------|---------|---------|---------|---------|--------|
| 262 (+4/0) | 494 (+4/0) | 50 min. | 50 min. | 50 min. | 50 min. | 3 min. |

In qualsiasi caso, assicurarsi che il piano di cottura a induzione sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti. Accertarsi che il piano di cottura a induzione sia in buone condizioni di funzionamento e sia installato secondo le avvertenze riportate di seguito.



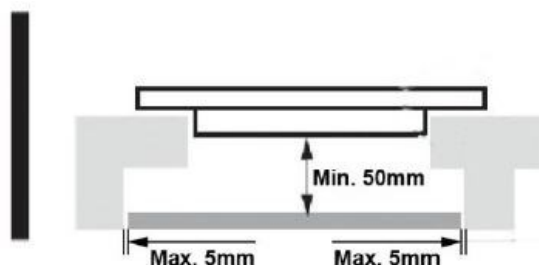
Nota: La distanza di sicurezza tra il piano di cottura e il pensile al di sopra della piano di cottura deve essere di almeno 760 mm (dimensione A)



| A (mm) | B (mm)    | C (mm)    | D                | E                |
|--------|-----------|-----------|------------------|------------------|
| 760    | 50 minimo | 20 minimo | Aspirazione aria | Uscita aria 5 mm |

## AVVERTENZA : Garantire una ventilazione adeguata

Assicurarsi che il Piano a Induzione sia ben ventilato e gli spazi per l'aerazione (entrata e uscita) non siano bloccati. Nel caso in cui sotto al Piano Induzione siano presenti cassette o sportelli, per evitare un contatto accidentale con il fondo durante il suo utilizzo, che potrebbe causare scottature o scosse elettriche, è necessario inserire un inserto in legno (fissato tramite viti) a una distanza minima di 50 mm dal fondo stesso (vedere immagine sotto).



**Ci sono fori/asole di ventilazione nella parte esterna del Piano a Induzione, è tassativo accertarsi che tali fori/asole non vengano ostruiti durante l'installazione al top della cucina quando viene posizionato il Piano all'interno del relativo taglio.**



**I collanti e i materiali dei mobili utilizzati devono resistere a una temperatura non inferiore ai 90°C.**

### 9.2 Prima di installare il piano di cottura, accertarsi che

- Se il piano di cottura viene installato sopra un forno, il forno deve essere dotato di una ventola di raffreddamento.
- L'ambiente in cui verrà installato sia conforme a tutti i requisiti e le norme / regolamenti locali del paese di destinazione.
- Un sezionatore idoneo che fornisca il completo scollegamento dall'alimentazione elettrica di rete sia incorporato nel cablaggio in modo permanente, montato e posizionato in conformità alle norme e ai regolamenti locali in materia di cablaggio.
- Il sezionatore deve essere di tipo omologato e fornire una separazione dei contatti spaiata di 3 mm in tutti i poli (o in tutti i conduttori [di fase] attivi qualora le norme locali in materia di cablaggio contemplino questa variante dei requisiti).
- Il sezionatore deve essere facilmente accessibile dal cliente quando il piano di cottura è installato.

- In caso di dubbi riguardo all'installazione, consultare le autorità e le leggi locali in materia di edilizia.

### 9.3 Dopo l'installazione del piano di cottura, accertarsi che

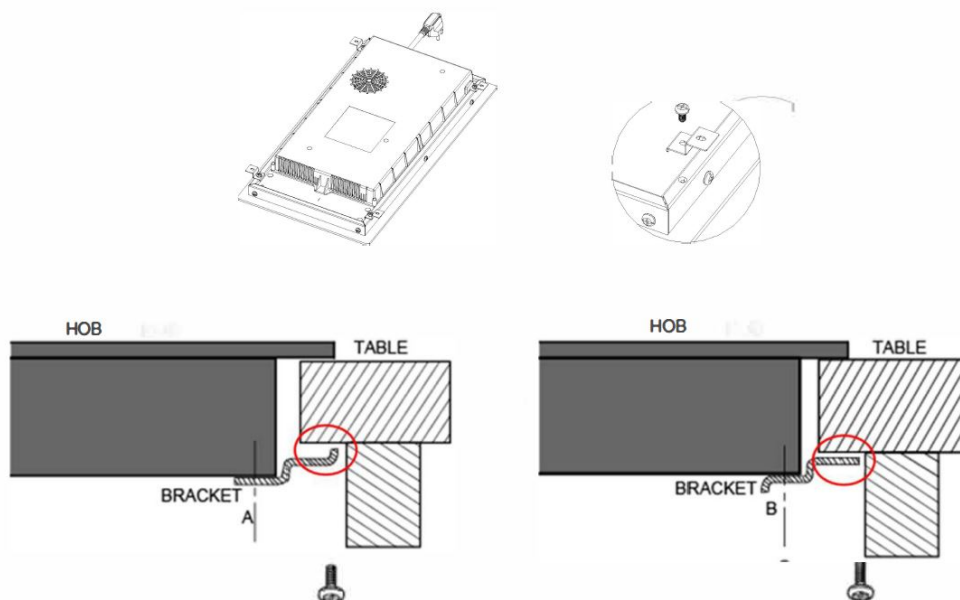
- Il cavo di alimentazione elettrica non sia accessibile attraverso gli sportelli dei pensili o attraverso i cassetti.
- Vi sia un'adeguata circolazione di aria dall'esterno degli armadietti alla base del piano di cottura.
- Se il piano di cottura è installato al di sopra dello spazio di un cassetto o di un pensile, che sia installata una barriera di protezione al di sotto della base del piano di cottura.
- Il sezionatore sia accessibile facilmente dal cliente.

### 9.4 Prima di posizionare la staffe di fissaggio

L'apparecchio deve essere collocato su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non esercitare forza sui comandi che sporgono dal piano di cottura.

### 9.5 Regolazione della posizione delle staffe

Dopo aver posizionato il Piano a Induzione nell'apposito taglio predisposto sul piano di lavoro (top), fissarlo avvitando 4 staffe sul fondo del piano di cottura (vedere la figura) come da immagine sotto. Regolare la posizione della staffa per adattarsi a diversi spessori del top (vedere immagine sotto).



**In ogni caso, dopo l'installazione le staffe non devono toccare la superficie interna del taglio presente sul piano di lavoro (top) .**



## 9.6 Avvertenze precauzionali

1. Il piano di cottura a induzione deve essere installato da personale qualificato. Noi disponiamo di professionisti al vostro servizio. Non effettuare mai l'installazione autonomamente.
2. Il piano di cottura non deve essere installato direttamente al di sopra di una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un' asciugatrice, in quanto l'umidità può danneggiare i circuiti elettronici del piano di cottura
3. Il piano di cottura a induzione deve essere installato in modo tale da poter garantire la migliore irradiazione del calore per accrescerne l'affidabilità.
4. La parete e la zona di riscaldamento indotto al di sopra del piano di lavoro devono essere resistenti al calore.
5. Il top della cucina deve essere resistente al calore secondo le norme vigenti.
6. Non utilizzare pulitori a vapore.

## 9.7 Collegamento del piano di cottura all'alimentazione elettrica di rete



Questo piano di cottura deve essere allacciato all'alimentazione elettrica di rete esclusivamente da una persona opportunamente qualificata.

Prima di collegare il piano di cottura all'alimentazione elettrica di rete, verificare che:

1. L'impianto elettrico domestico sia adatto alla potenza assorbita dal piano di cottura.
2. La tensione corrisponda a quella indicata sulla targhetta con i dati caratteristici
3. Le sezioni dei cavi di alimentazione elettrica siano in grado di sopportare il carico specificato sulla targhetta riportante i dati caratteristici.

Per collegare il piano di cottura all'alimentazione elettrica di rete non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, in quanto possono dare luogo a surriscaldamento e incendio.

Il cavo di alimentazione elettrica non deve essere a contatto con alcuna parte ad alta temperatura e deve essere posizionato in modo tale la sua temperatura non sia superiore a 75 °C in alcun punto.



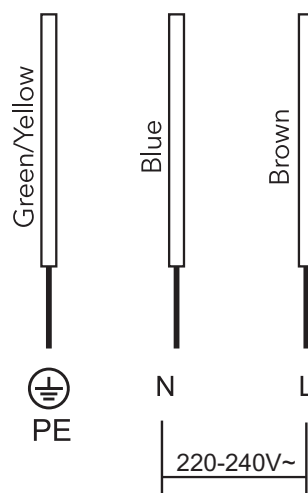
Verificare con l'ausilio di un elettricista se l'impianto elettrico domestico è idoneo senza modifiche.

Ogni eventuale modifica deve essere eseguita esclusivamente da un elettricista qualificato.

---

**Il piano deve essere collegato ad una presa conforme allo standard vigente munita di differenziale.  
Il metodo di collegamento è mostrato sotto.**

---




- Se il cavo è danneggiato o da sostituire, l'intervento deve essere eseguito dal personale dell'assistenza tecnica con gli appositi attrezzi onde evitare qualsiasi incidente.

- Se l'elettrodomestico viene collegato direttamente all'alimentazione di rete, si deve installare un interruttore automatico onnipolare con apertura minima tra i contatti di 3 mm.
- L'installatore deve garantire che è stato effettuato l'allacciamento elettrico corretto e che quest'ultimo è conforme alla normativa in materia di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo deve essere controllato con regolarità e sostituito esclusivamente da tecnici autorizzati



**La superficie inferiore del Piano a Induzione e il cavo elettrico di alimentazione non devono essere accessibili dopo l'installazione.**

|  |  |
|--|--|
|  <p><b>SMALTIMENTO: Non smaltire questo prodotto come rifiuto urbano indifferenziato. È necessaria la raccolta differenziata di tale rifiuto per sottoporlo a trattamento speciale.</b></p> | <p>Questo elettrodomestico è etichettato in conformità alla direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Garantendo che questo elettrodomestico verrà smaltito correttamente, si contribuisce a evitare qualsiasi eventuale danno all'ambiente e alla salute umana che potrebbe altrimenti essere causato qualora lo smaltimento avvenisse in modo errato.</p> <p>Il simbolo sul prodotto indica che non può essere trattato come un normale rifiuto domestico. Deve essere conferito presso un centro di raccolta per il riciclo di apparecchi elettrici ed elettronici.</p> <p>Questo elettrodomestico richiede uno smaltimento dei rifiuti speciale. Per ulteriori informazioni riguardo al trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi al proprio comune, al proprio servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio presso il quale è stato acquistato.</p> <p>Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi al proprio comune, al proprio servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio presso il quale è stato acquistato il prodotto.</p> |
|--|--|



# Master Kitchen

## Induction Hob

Instruction Manual / Installation Manual

MODEL : MKHI 382-ED 1BR BK



# Content

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1. Foreword</b>                       | <b>4</b>  |
| 1.1 Safety Warnings                      | 4         |
| 1.2 Installation                         | 4         |
| 1.2.1 Electrical Shock Hazard            | 4         |
| 1.2.2 Cut Hazard                         | 4         |
| 1.2.3 Important safety instructions      | 4         |
| 1.3 Operation and maintenance            | 6         |
| 1.3.1 Electrical Shock Hazard            | 6         |
| 1.3.2 Health Hazard                      | 6         |
| 1.3.3 Hot Surface Hazard                 | 6         |
| 1.3.4 Cut Hazard                         | 6         |
| 1.3.5 Important safety instructions      | 7         |
| <b>2. Product Introduction</b>           | <b>8</b>  |
| 2.1 Top View                             | 8         |
| 2.2 Control Panel                        | 9         |
| 2.3 Working Theory                       | 9         |
| 2.4 Before using your New Induction Hob  | 9         |
| 2.5 Technical Specification              | 9         |
| <b>3. Operation of Product</b>           | <b>10</b> |
| 3.1 Touch Controls                       | 10        |
| 3.2 Choosing the right Cookware          | 10        |
| 3.3 Pan Dimension                        | 11        |
| 3.4 How to use                           | 11        |
| 3.4.1 Start cooking                      | 11        |
| 3.4.2 Finish cooking                     | 12        |
| 3.4.3 Using the Boost Function           | 12        |
| 3.4.4 Keep Warm                          | 13        |
| 3.4.5 Flexible Area                      | 14        |
| 3.4.6 Locking the Controls               | 14        |
| 3.4.7 Timer control                      | 15        |
| 3.4.8 Using the stop and go control      | 17        |
| 3.4.9 Default working times              | 17        |
| <b>4. Cooking Guidelines</b>             | <b>18</b> |
| 4.1 Cooking Tips                         | 18        |
| 4.1.1 Simmering, cooking rice            | 18        |
| 4.1.2 Searing steak                      | 18        |
| 4.1.3 For stir-frying                    | 18        |
| 4.2 Detection of Small Articles          | 19        |
| <b>5. Heat Settings</b>                  | <b>19</b> |
| <b>6. Care and Cleaning</b>              | <b>19</b> |
| <b>7. Hints and Tips</b>                 | <b>20</b> |
| <b>8. Failure Display and Inspection</b> | <b>21</b> |
| <b>9. Installation</b>                   | <b>23</b> |
| 9.1 Selection of installation equipment  | 23        |

|     |  |    |
|-----|--|----|
| 9.2 | Before installing the hob, make sure that .....    | 25 |
| 9.3 | After installing the hob, make sure that .....     | 25 |
| 9.4 | Before locating the fixing brackets.....           | 25 |
| 9.5 | Adjusting the bracket position .....               | 25 |
| 9.6 | Cautions.....                                      | 26 |
| 9.7 | Connecting the hob to the mains power supply ..... | 26 |

# **1. Foreword**

## **1.1 Safety Warnings**

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

## **1.2 Installation**

### **1.2.1 Electrical Shock Hazard**

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

### **1.2.2 Cut Hazard**

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

### **1.2.3 Important safety instructions**

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.

- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.**
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.**
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- After use , switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

## **1.3 Operation and maintenance**

### **1.3.1 Electrical Shock Hazard**

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

### **1.3.2 Health Hazard**

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

### **1.3.3 Hot Surface Hazard**

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

### **1.3.4 Cut Hazard**

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and



always store safely and out of reach of children.

- Failure to use caution could result in injury or cuts.

### **1.3.5 Important safety instructions**

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years

**Congratulations** on the purchase of your new Induction Hob.

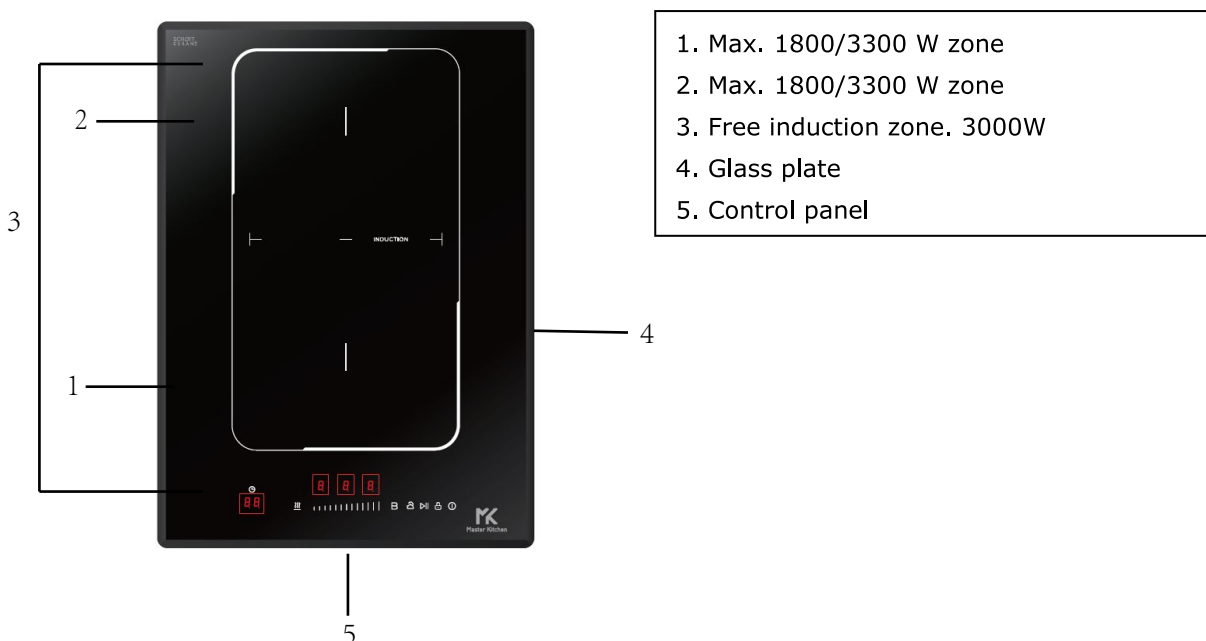
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

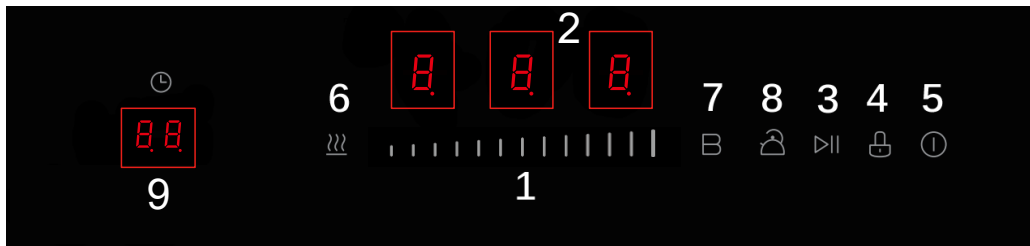
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

## 2. Product Introduction

### 2.1 Top View



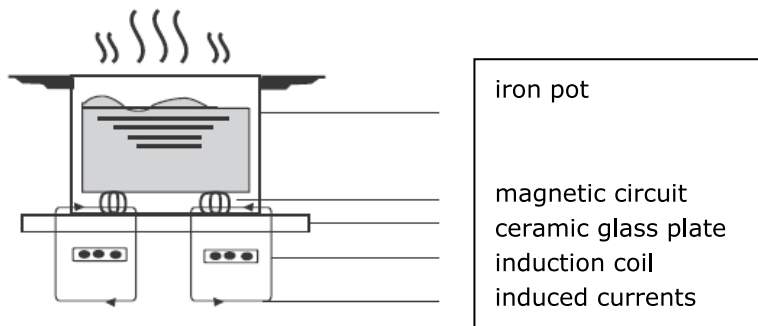
## 2.2 Control Panel



1. Power / Timer slider touch control
2. Heating zone selection controls
3. Pause control
4. Keylock control
5. ON/OFF control
6. keep warm control
7. Boost control
8. Boil control
9. Timer control

## 2.3 Working Theory

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



## 2.4 Before using your New Induction Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

## 2.5 Technical Specification

|               |                    |
|---------------|--------------------|
| Cooking Hob   | MKHI 382-ED 1BR BK |
| Cooking Zones | 2 Zones            |

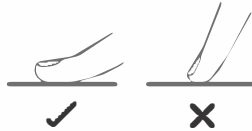
|                                 |                    |
|---------------------------------|--------------------|
| Supply Voltage                  | 220-240 V~ 50-60Hz |
| Installed Electric Power        | 3500W              |
| Product Size L×W×H(mm)          | 380X520X60         |
| Building-in Dimensions A×B (mm) | 262X494            |

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

## 3. Operation of Product

### 3.1 Touch Controls


- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

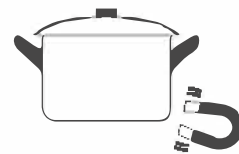


### 3.2 Choosing the right Cookware

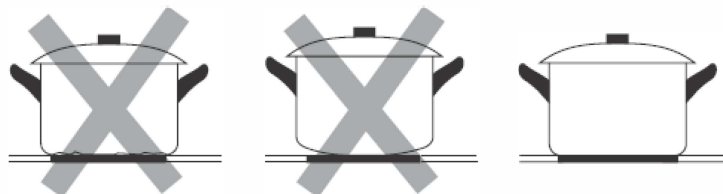


- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

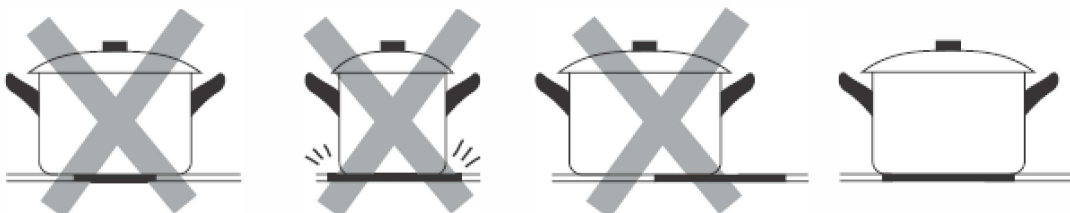
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
  1. Put some water in the pan you want to check.
  2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



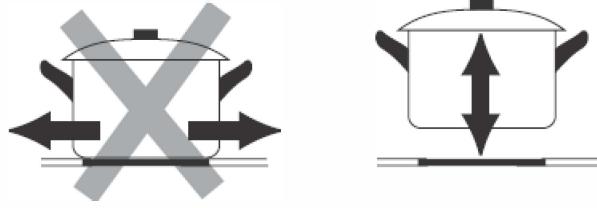
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



### 3.3 Pan Dimension

The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

| Cooking zone   | The base diameter of induction cookware |              |
|----------------|---|--------------|
|                | Minimum (mm)                            | Maximum (mm) |
| 1,2,           | 140                                     | 200          |
| free induction | 220                                     | 200x400      |

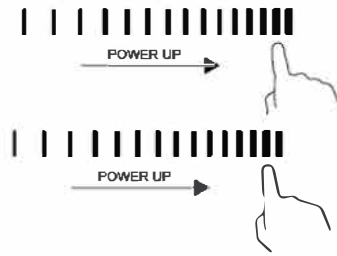
### 3.4 How to use

#### 3.4.1 Start cooking

|   |  |
|---|--|
| <p>Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, timer control show "00", heating zone selection controls show "—" or "□" or "□", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.</p> |  |
| <p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.</li> </ul>                  |  |
| <p>Touching the heating zone selection control and an indicator where you touched will flash</p>  |  |

Adjust heat setting by touching the slider control.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.



### If the display flashes alternately with the heat setting

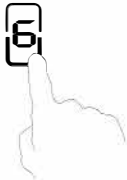
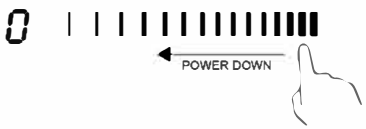


This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.


No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

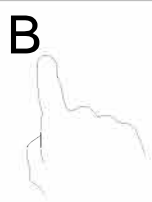
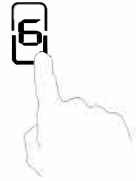
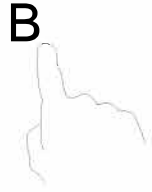

The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

### 3.4.2 Finish cooking

|  |   |
|--|---|
| <p>Touching the heating zone selection control that you wish to switch off</p>   |   |
| <p>Turn the cooking zone off by touching the slider to the left. Make sure the display shows "0".</p>  |  |
| <p>Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.</p>  |  |
| <p>Beware of hot surfaces<br/>H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.</p> |  |

### 3.4.3 Using the Boost Function

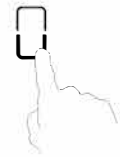


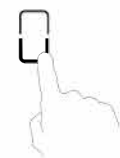

| <p style="text-align: center;"><b>Activate the boost function</b></p> |   |
|---|---|
| <p>Touching the heating zone selection control.</p>                   |  |

|  |   |
|--|---|
| <p>Touching the boost control "B" , the zone indicator show "b" and the power reach Max.</p>   |   |
| <p><b>Cancel the Boost function</b></p>  |   |
| <p>Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function.</p>   |    |
| <p>a: Touching the boost control "B ", then the cooking zone will revert to its original setting.<br/> <b>OR</b><br/> b: Touching the slider control, then the cooking zone will revert to the level you select.</p> |  <p style="text-align: center;"><b>OR</b></p>  |

**Note:**

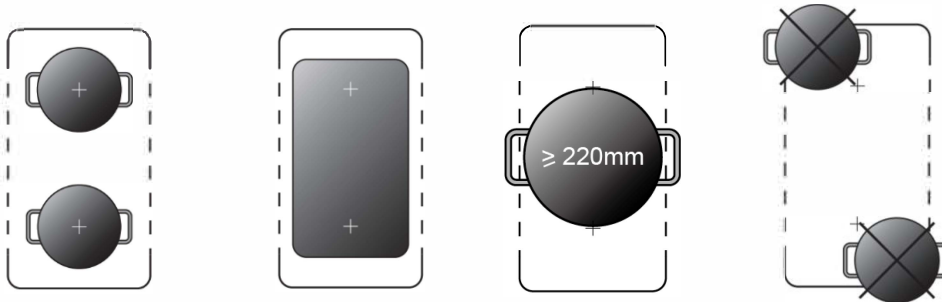
- The function can work in all cooking zones
- The cooking zone returns to its original setting after 10 minutes.
- As the boost function of 1st cooking zone is activated, the 2nd cooking zone is limited under level 2 automatically. Vice versa.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 10 minutes.

**3.4.4 Keep Warm**

|  |   |
|--|---|
| <p><b>Activate the Keep warm function</b></p>  |   |
| <p>Touching the heating zone selection control.</p>  |  |
| <p>Touching the keep warm control  ,the zone indicator show "  ".</p> |  |
| <p><b>Cancel the keep warm function</b></p>  |   |
| <p>a) Touching the heating zone selection control.</p>   |  |
| <p>b) Touching the slider control, then the cooking zone will revert to the level you select.</p>  |  |

### 3.4.5 Flexible Area

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, the part that is not covered by cookware is automatically switched off after one minute.
- To grant a correct pan detection and a even heat distribution, the cookware should be correctly placed:
  - In the front or rear side of the flexible zone when the cookware is smaller than 22 cm
  - Anywhere with bigger cookware
- Examples of good pot placement and bad pot placement.



| <b>As big zone</b>   |  |
|--|--|
| To activate the flexible area as a single big zone, simply press the dedicated keys.   |  |
| The power setting works as any other normal area.  |  |
| If the pot is moved from the front to the rear part (or vice versa), the flexible area detects automatically the new position, keeping the same power. |  |
| To add a further pot, press again the dedicated keys, in order to detect the cookware.   |  |
| <b>As two independent zones</b>  |  |
| To use the flexible area as two different zones with different power settings, press the dedicated keys.   |  |
| <br>OR   |  |



### 3.4.6 Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

| <b>To lock the controls</b>                   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| Touch the lock control                        | The timer indicator will show " Lo " |
| <b>To unlock the controls</b>                 |                                      |
| Touch and hold the lock control  for a while. |                                      |





When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.



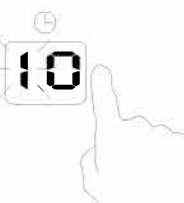
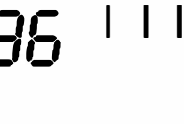

### 3.4.7 Timer control

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.  
The Timer of maximum is 99 min.


#### a) Using the Timer as a Minute Minder

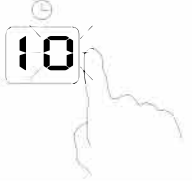

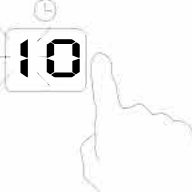



**If you are not selecting any cooking zone**

|   |  |
|---|--|
| <p>Make sure the cooktop is turned on.<br/>Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.</p> |    |
| <p>Touch timer control, the "10" will show in the timer display where touched and the "0" flashes.</p>                            |   |
| <p>Set the time by touching the slider control. (e.g. 6)</p>  |  |
| <p>Touch timer control again, the "1" will flash.</p>   |  |
| <p>Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 96 minutes.</p>                                  |  |
| <p>Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.</p>                         |  |

#### b) Setting the timer to turn one or more cooking zones off

Cooking zones set for this feature will:

| Set one zone   |  |
|--|--|
| <p>Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.</p> |  |

|  |   |
|--|---|
| Touch timer control, the "10" will show in the timer display and the "0" flashes.  |     |
| Set the time by touching the slider control. (e.g. 6)  |    |
| Touch timer control again, the "1" will flash.   |     |
| Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 96 minutes.  |     |
| When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds. |   |
| When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.   |  |



- 1) Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.
- 2) The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected

**6.**

|  |  |
|--|--|
| <b>set more zones:</b>   |  |
| <p>The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone; When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes. The shown as below:</p> |  |
| <p><b>3.</b> (set to 15 minutes)</p> <p><b>6.</b> (set to 45 minutes)</p>  | <p><b>15</b></p>   |
| <p>Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash. The shown as right:</p>  | <p><b>30</b>      <b>6.</b></p> <p>(set to 30 minutes)</p> |
| <p>Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.</p>   |  |

### 3.4.8 Using the stop and go control

1. When the cooking zones are running, touch the "▶||" control, all the displays will show "||" and stop heating. At this moment only "▶||" and "ⓘ" control can be operated.



2. Touch "▶||" again, the displays show the original setting, and the cooking zones keep on heating.

### 3.4.9 Using the boiling cue control

You can use the function to boil water and it will remind you of the boiling water.

| Activate the boiling cue function  |  |
|--|--|
| Touching the heating zone selection control  |  |
| Touching the boiling cue control  the zone indicator shows "2L".   |  |
| Touching the boiling cue control  again, the zone indicator shows "3L".  |  |
| Touching the boiling cue control  for the third time, the zone indicator shows "5L".   |  |
| Touching the boiling cue control  for the fourth time, the zone indicator shows "0".   |  |
| Cancel the boiling cue function  |  |
| Touching the heating zone selection control  |  |
| a: Touching the slider control, then the cooking zone will revert to the level you select.<br><b>OR</b><br>b: Touching the function control , then the cooking zone will revert to you select. |  |

- It is important that the water temperature is neither too hot nor too cold when cooking begins, as this could affect the final result.
- Once the water has boiled, a series of beeps is heard and the zone indicator flashes. Then give a short press on the boiling cue control .
- Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.
- Do not use cast iron cookware.
- Do not use a lid.

### 3.4.10 Default working times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever

you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

| Power level                  | Keep warm | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------------------------------|-----------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Default working timer (hour) | 8         | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.



People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

## 4. Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

### 4.1 Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

#### 4.1.1 Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

#### 4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

#### 4.1.3 For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.

4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

## 4.2 Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

## 5. Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

| Heat setting | Suitability  |
|--------------|--|
| 1 - 2        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• delicate warming for small amounts of food</li> <li>• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly</li> <li>• gentle simmering</li> <li>• slow warming</li> </ul> |
| 3 - 4        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• reheating</li> <li>• rapid simmering</li> <li>• cooking rice</li> </ul>   |
| 5 - 6        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• pancakes</li> </ul>   |
| 7 - 8        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• sautéing</li> <li>• cooking pasta</li> </ul>  |
| 9/P          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• stir-frying</li> <li>• searing</li> <li>• bringing soup to the boil</li> <li>• boiling water</li> </ul>   |

## 6. Care and Cleaning

| What? | How? | Important! |
|-------|------|------------|
|-------|------|------------|

|   |  |   |
|---|--|---|
| <p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.</li> <li>• Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li> </ul> |
| <p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>   | <p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.</li> <li>• Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.</li> </ul>  |
| <p>Spillovers on the touch controls</p>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.</li> </ul>  |

## 7. Hints and Tips

| Problem                                       | Possible causes                 | What to do  |
|---|---------------------------------|---|
| <p>The induction hob cannot be turned on.</p> | <p>No power.</p>                | <p>Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.</p> |
| <p>The touch controls are unresponsive.</p>   | <p>The controls are locked.</p> | <p>Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.</p>  |

|   |  |   |
|---|--|---|
| The touch controls are difficult to operate.  | There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.   | Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.   |
| The glass is being scratched.   | Rough-edged cookware.<br><br>Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.   | Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.<br><br>See 'Care and cleaning'.   |
| Some pans make crackling or clicking noises.  | This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).  | This is normal for cookware and does not indicate a fault.  |
| The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.   | This is caused by the technology of induction cooking.   | This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.   |
| Fan noise coming from the induction hob.  | A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.  | This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.  |
| Pans do not become hot and appears in the display.  | The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.<br><br>The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it. | Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.<br><br>Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone. |
| The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display). | Technical fault.   | Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.                                      |

## 8. Failure Display and Inspection

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.

### Troubleshooting

| Problem | Possible causes            | What to do                   |
|---------|----------------------------|------------------------------|
| F1-F6   | Temperature sensor failure | Please contact the supplier. |

|       |   |  |
|-------|---|--|
| F9-FA | Temperature sensor of the IGBT failure.                             | Please contact the supplier.   |
| FC    | The connection between the display board and the main board is fail | Please contact the supplier.   |
| E1/E2 | Abnormal supply voltage   | Please inspect whether power supply is normal.<br>Power on after the power supply is normal. |
| E3/E4 | Temperature sensor of the ceramic glass plate Is high               | Please restart after the induction hob cools down.   |
| E5    | Temperature sensor of the IGBT Is high                              | Please restart after the induction hob cools down.   |

### Specific Failure & Solution

| Failure  | Problem  | Solution A   | Solution B   |
|--|--|--|--|
| The LED does not come on when unit is plugged in.  | No power supplied.   | Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.                          |  |
|  | The accessorial power board and the display board connected failure. | Check the connection.  |  |
|  | The accessorial power board is damaged.                              | Replace the accessorial power board.   |  |
|  | The display board is damaged.  | Replace the display board.   |  |
| Some buttons can't work, or the LED display is not normal.                                   | The display board is damaged.  | Replace the display board.   |  |
| The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.                             | High temperature of the hob.   | Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.                            |  |
|  | There is something wrong with the fan.                               | Check whether the fan runs smoothly;<br>if not , replace the fan.                                      |  |
|  | The power board is damaged.  | Replace the power board.   |  |
| Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".                         | Pan Type is wrong.   | Use the proper pot (refer to the instruction manual.)  | Pan detection circuit is damaged, replace the power board. |
|  | Pot diameter is too small.   |  |  |
|  | Cooker has overheated;   | Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal.<br>Push "ON/OFF" button to restart unit. |  |
| Heating zones of the same side ( Such as the first and the second zone ) would display "u" . | The power board and the display board connected failure;             | Check the connection.  |  |
|  | The display board of communicate part is damaged.                    | Replace the display board.   |  |



|                            |                            |                          |  |
|----------------------------|----------------------------|--------------------------|--|
|                            | The Main board is damaged. | Replace the power board. |  |
| Fan motor sounds abnormal. | The fan motor is damaged.  | Replace the fan.         |  |

The above are the judgment and inspection of common failures.  
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

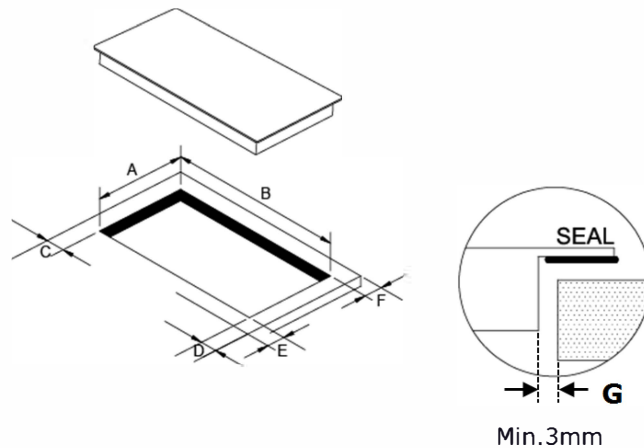
## 9. Installation

### 9.1 Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.  
For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.  
Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.

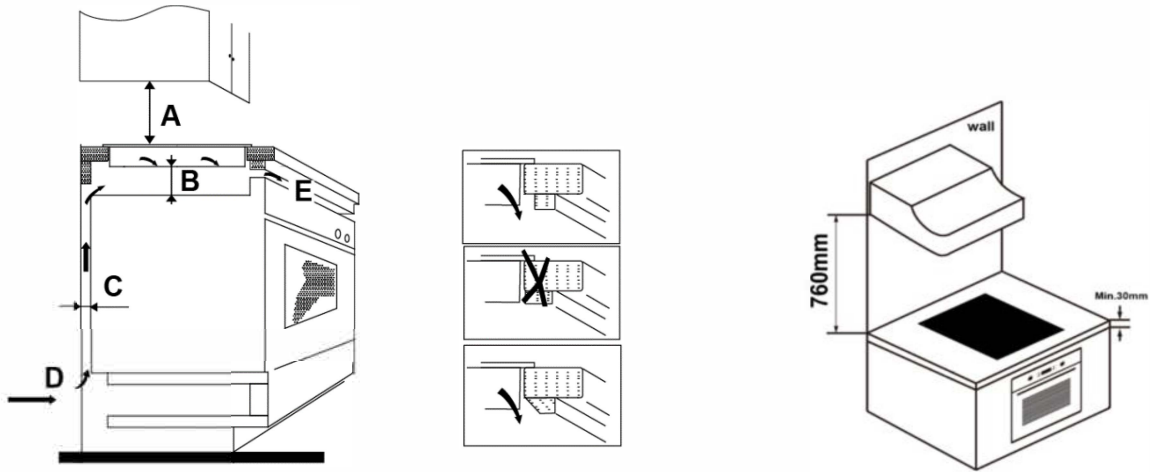


| A(mm)                   | B(mm)                   | C(mm)  | D(mm)   | E(mm)   | F(mm)   | G        |
|-------------------------|-------------------------|--------|---------|---------|---------|----------|
| 262 <sup>+4</sup><br>-0 | 494 <sup>+4</sup><br>-0 | 50min. | 50 min. | 50 min. | 50 min. | 3mm min. |

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction cooker hob is in good work state. As shown below



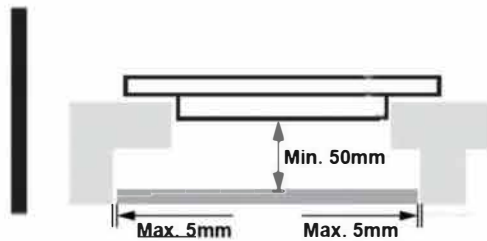
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



| A(mm) | B(mm)   | C(mm)   | D          | E            |
|-------|---------|---------|------------|--------------|
| 760   | 50 mini | 20 mini | Air intake | Air exit 5mm |

## WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.



- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.

- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.
- 

## **9.2 Before installing the hob, make sure that**

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

## **9.3 After installing the hob, make sure that**

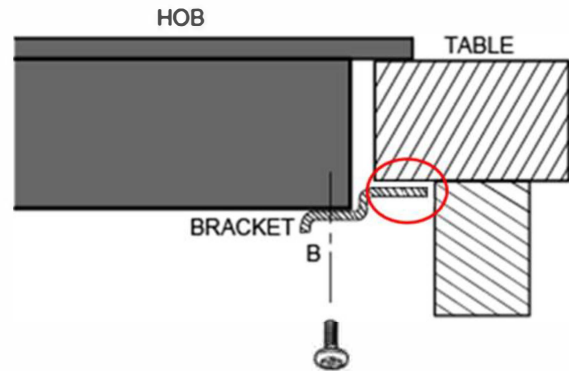
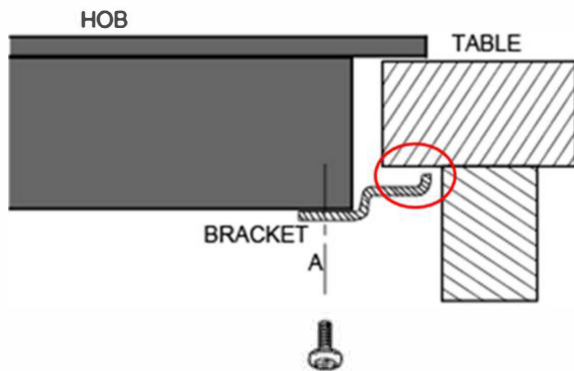
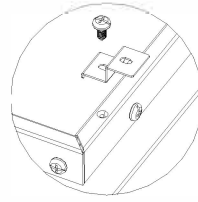
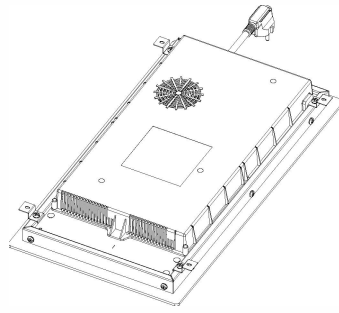
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

## **9.4 Before locating the fixing brackets**

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

## **9.5 Adjusting the bracket position**

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom of hob (see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



---

Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

---

## 9.6 Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

## 9.7 Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.  
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

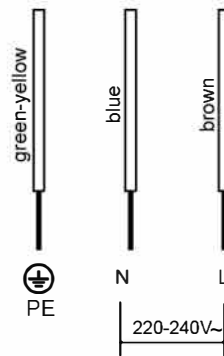


Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

---

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.

---



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians.



---

The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

---



**DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.**

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



Master Kitchen  
Midea Italia srl  
Made in P.R.C.



